สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ ดร.สุมิตรา บุญบำรุง	
ตำแหน่ง นักวิจัย ชำนาญการ	**สังกัด** ฝ่ายเคมีและกายภาพอาหาร สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร

การศึกษา วท.บ.(เทคโนโลยีทางอาหาร), จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย , ไทย, 2535
M.S.(Food Science and Technology), Kagawa University , ญี่ปุ่น, 2541
Ph.D.(Food Chemistry), Ehime University , ญี่ปุ่น, 2544

สาขาเชี่ยวชาญ/สนใจ Flavor Chemistry, Food Analysis by GC/MS HPLC , การตรวจสอบคุณภาพทางเคมี โดยใช้หลักการแก๊สโครมาโตรกราฟฟี, เพื่อตรวจสอบองค์ประกอบทางเคมี เช่นวัดสารสำคัญที่ให้กลิ่นรสและสารระเหยในตัวอย่าง

โครงการวิจัย

ปี 2543-2547 การพัฒนาข้าวหลังการเก็บเกี่ยว (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากJIRCAS

ปี 2547-2549 การศึกษาคุณสอบัติเชิงหน้าที่ของกลิ่นหอมจากสารสกัดกลิ่นรสต้มยำ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการอุดมศึกษาร่วมกับสำนักงานกองทุนสนับสนุนกองทุนวิจัย

ปี 2549 การพัฒนาต่อยอดสินค้า หนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ

ปี 2547-2550 การพัฒนาผลิตภัณฑ์ไมโครแคปซูลจากสตาร์ชข้าวเพื่อใช้เป็นสารกักเก็บกลิ่นรส (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.

ปี 2548-2550 การศึกษากรรมวิธีการผลิตเพื่อหาเอกลักษณ์ทางด้านกลิ่นรสของไวน์ลิ้นจี่ที่มีศักยภาพทางการตลาด (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.

ปี 2550 การพัฒนากระบวนการผลิตและบรรจุภัณฑ์ชาเขียวใบหม่อนเพื่อปรับปรุงคุณภาพกลิ่นรส (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากธนาคารเพื่อการเกษตรและสหกาณ์การเกษตร

ปี 2550 การพัฒนาบรรจุภัณฑ์ชาเขียวใบหม่อนเพื่อปรับปรุงคุณภาพด้านกลิ่น รส (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากโครงการความร่วมมือ มก.-ธ.ก.ส.

ปี 2550 โครงการต้นแบบวิสาหกิจชุมชุนเพื่อสนับสนุนการแปรรูปพริกไทยแบบครบวงจร (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ

ปี 2551 ปริมาณที่เหมาะสมของขมิ้นชันราชบุรีในขนมปัง (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.

ปี 2552-2554 การพิจารณาอาหารปลอดภัยอย่างรวดเร็วในปลาเค็มโดยใช้ Short Wavelength Near-Infrared Spectroscopy (SW-NIR) (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.

ปี 2551-2552 การพัฒนากลิ่นรสของชาเขียว (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากKirin Company Limited

ปี 2553 การลดกลิ่นโคลนในปลานิลด้วยการใช้จุลินทรีย์ที่มีประสิทธิภาพ EM ในขั้นตอนการเลี้ยงบ่อดิน (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ

ปี 2553-2554 การเตรียมผักเพื่อเป็นแหล่งใยอาหาร และเป็นฟังชันนอลฟู้ดส์ สำหรับผู้สูงอายุ (หัวหน้าโครงการย่อย) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ

ปี 2553-2554 การวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารสุขภาพสำหรับผู้สูงอายุ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ

ปี 2553 การพัฒนาการกักเก็บกลิ่นรสต้มยำด้วยวัสดุห่อหุ้มหลายชนิดโดยใช้เครื่องทำแห้งแบบพ่นฝอย (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.

ปี 2554 การกักเก็บกลิ่นรสต้มยำด้วยวัสดุห่อหุ้มหลายชนิดโดยใช้เทคนิค Supercritical fluid extraction ร่วมกับอัลตร้าโซนิคอะตอมไมเซอร์ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.

ปี 2554 ศึกษาชนิดของวัสดุห่อหุ้มที่ใช้กักเก็บกลิ่นรส สีและสารให้ความเผ็ดจากส่วนผสมของน้ำปลาพริกโดยใช้ spray dryer เพื่อใช้เตรียมผลิตภัณฑ์ผงปรุงแต่งกลิ่นและรสชาติ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.

ปี 2555 ผลของเวย์โปรตีนที่มีต่อสมบัติทางกลิ่น และเคมีกายภาพของนมถั่วเหลือง (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.

ปี 2555 กลิ่นรสในกะปิ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนส่วนตัว

ปี 2555 คุณภาพของกะปิที่จำหน่ายในกรุงเทพ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนส่วนตัว

ปี 2555-2556 การพัฒนาผลิตภัณฑ์กาแฟ 3 in 1 สูตรต้นตำรับและสูตรไขมันต่ำ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากAsian Navigation co.,Ltd.

ชื่อ ดร.สุมิตรา บุญบำรุง	
ตำแหน่ง นักวิจัย ชำนาญการ	**สังกัด** ฝ่ายเคมีและกายภาพอาหาร สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร

ปี 2555-2556 การศึกษาคุณภาพด้านกลิ่นรสของชาใบหม่อนที่ผ่านขั้นตอนการผลิตเพื่อเพิ่มสารสำคัญที่มีคุณค่าเชิงสุขภาพ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนส่วนตัว

ปี 2556-2557 นวัตกรรมรสชาติอาหารไทย: ตำรับแกงมัสมั่นและแกงเขียวหวาน (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานนวัตกรรมแห่งชาติ

ปี 2556-2557 ผลของระยะการสุกต่อชนิดและปริมาณสารระเหยให้กลิ่นในเนื้อตาล (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร

ปี 2556 ผลของระยะการสุกต่อชนิดและปริมาณสารระเหยให้กลิ่นในเนื้อตาล (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.

ปี 2557 โครงการพัฒนาระบบประกันคุณภาพของสถานที่ผลิตอาหารขนาดกลางและขนาดย่อม (OTOPs/SMEs) เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพในการกำกับดูแลความปลอดภัยอาหารรองรับการเข้าสู่ประชาคมเศรษฐกิจอาเซี่ยน (AEC) (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

ปี 2557 โครงการพัฒนาศูนย์เรียนรู้ต้นแบบและผลิตภัณฑ์ใหม่ในสถานที่ผลิตอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย (Primary GMP) (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

ปี 2557-2558 การพัฒนาผลิตภัณฑ์แปรรูปบรรจุกระป๋องจากส่วนเหลือปลาแซลมอนจากอุตสาหกรรมแปรรูปปลาแซลมอน (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ (วช.)

ปี 2557-2558 การวิจัยและพัฒนาเพื่อใช้ประโยชน์และเพิ่มมูลค่าส่วนเหลือจากอุตสาหกรรมแปรรูปปลาแซลมอน (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ (วช.)

ปี 2557-2558 โครงการการพัฒนาขีดความสามารถในการแข่งขันและยกระดับคุณภาพสินค้า หนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ประเภทอาหารและเครื่องดื่ม (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากกรมส่งเสริมอุตสาหกรรม

ปี 2557-2558 โครงการพัฒนาคุณภาพด้านกลิ่นรสของชา กาแฟปรุงสำเร็จรูป (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท ซี.เจ. อินเตอร์เทรด จำกัด

ปี 2557-2558 โครงการพัฒนาคุณภาพด้านสีและกลิ่นรสของเครื่องดื่มบัวบกผงชงละลายและเครื่องดื่มสมุนไพรมะขามป้อมผงสำเร็จรูป (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท คั้นกี่น้ำเต้าทอง จำกัด

ปี 2558 โครงการหลักสูตรต้นแบบผู้ควบคุมความปลอดภัยอาหาร (ผปอ.) ตามหลักเกณฑ์วิธีการผลิต เครื่องมือ เครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษาอาหาร เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพในการผลิตอาหารปลอดภัย (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

ปี 2558-2559 ผลิตภัณฑ์ขนมอบกรอบจากข้าวผสมกล้วยผลิตด้วยคอลเลทเอ็กซ์ทรูเดอร์ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท สยามบานาน่า จำกัด

ปี 2559-2560 การประเมินต้นทุน ผลตอบแทน คุณภาพผลผลิต และสุขภาพของปลานิลที่เลี้ยงโดยใช้ระบบการเลี้ยงแบบพัฒนาและกึ่งพัฒนา : กรณีศึกษาชมรมผู้เพาะเลี้ยงสัตว์น้ำบางหัก อ.พานทอง จ.ชลบุรี (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.)

ปี 2559-2560 การพัฒนาอัตลักษณ์และเอกลักษณ์ของอาหารท้องถิ่นสู่การเป็นเมืองสร้างสรรค์ด้านอาหารของจังหวัดภูเก็ต (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย

ปี 2559-2560 การเพิ่มกลิ่นรสของสารสกัดจากเศษเหลือกุ้ง (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (สวก.)

ปี 2559-2560 ผลิตภัณฑ์ใบชาเขียวอบกรอบปรุงรสแบบสาหร่าย (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากPRO SIX Trading & Production Co.,Ltd.

ปี 2560 โครงการการเพิ่มศักยภาพผู้ประกอบการอาหารแปรรูปตามมาตรฐานเพื่อการส่งออก (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

ปี 2560 โครงการยกระดับผลิตภัณฑ์SMEsสู่ตลาดโลก(Global Reach) (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากอุตสาหกรรมพัฒนาเพื่อสถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม

ปี 2560-2561 การติดตามปริมาณฟอรมาลดีไฮด์ในสัตว์น้ำเศรษฐกิจระหว่างการเก็บรักษาและแปรรูป (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (สวก.)

ปี 2560-2561 การผลิตผงมะพร้าวแห้งด้วยวิธีการทำแห้งแบบต่างๆ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท มาลี แอพพลายด์ ไซเอ็นซ์ จำกัด

ปี 2560 การหาความสัมพันธ์ระหว่างปริมาณสารหอมระเหยของเหง้าเร่วหอมกับปัจจัยแวดล้อมบริเวณป่าชุมชนในภาคตะวันออกเฉียงใต้ของไทย (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.

ปี 2560-2561 โครงการการเพิ่มศักยภาพผู้ประกอบการอาหารแปรรูปตามมาตรฐานเพื่อการส่งออก (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากกรมวิทยาศาตร์บริการ

ชื่อ ดร.สุมิตรา บุญบำรุง	
ตำแหน่ง นักวิจัย ชำนาญการ	**สังกัด** ฝ่ายเคมีและกายภาพอาหาร สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร

ปี 2560-2561 โครงการเชื่อมโยงการค้าการลงทุนผู้ประกอบการอาหารเพื่ออุตสาหกรรมอาหารอนาคต (Future Food) (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากอุตสาหกรรมพัฒนาเพื่อสถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม

ปี 2561 ผลของความร้อนต่อสารสารระเหย สมบัติการต้านอนุมูลอิสระและสมบัติการต้านเชื้อจุลินทรีย์ของสารสกัดมะแขว่น (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.

ปี 2560-2561 การพัฒนาแอปพลิเคชั่นอาหาร GMP ไทยแลนด์ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักนายกรัฐมนตรี

ปี 2562 การสกัดแอสตาแซนธินระดับกึ่งอุตสาหกรรมด้วยของไหลวิกฤติยิ่งยวดและการวิเคราะห์ต้นทุน (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.

ปี 2562-2563 การพัฒนาน้ำหัวเชื้อสกัดถังเช่าผสมสาหร่ายสไปรูลิน่าและเบอรี่ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท ยูมิกิ จำกัด

ปี 2562-2564 การประยุกต์ใช้นวัตกรรม In-Pond Raceway System (IPRS) เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพและความยั่งยืนของ อุตสาหกรรมการเลี้ยงปลานิลในประเทศไทย (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (สวก.)

ปี 2563-2564 การศึกษาและวิเคราะห์อัตลักษณ์ของพริกไทยดำพันธุ์พื้นเมืองโดยอาศัยเทคนิคเมตาโบโลมิกส์ และหาความสัมพันธ์ทางพันธุกรรมของพริกไทยด้วยเครื่องหมายสก๊อต เพื่อสร้างเอกลักษณ์และเพิ่มมูลค่าให้กับผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นในภาคตะวันออกและภาคใต้ของไทย (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ (สวทช.)

ปี 2563-2565 การพัฒนาสาหร่ายสไปรูลิน่าเพื่อผลิตโปรตีนคุณภาพและความสัมพันธ์กับไฟโคบิลิโปรตีน ภายใต้สภาวะที่เหมาะสมและการสกัดด้วยเทคโนโลยีที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม (ทุนส่งเสริมนักวิจัยรุ่นใหม่ เริ่มปี 2563) (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานการวิจัยแห่งชาติ (วช.)

ปี 2563 อิทธิพลของแมทริกซ์อาหาร (นม ข้าว หรือนมถั่วเหลือง) ต่อความสามารถในการถูกย่อยของงาดำในหลอดทดลองและลิกแนนที่ถูกปลดปล่อยในระหว่างกระบวนการย่อย (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.

ปี 2564-2565 การสร้างมูลค่าเพิ่มน้ำส้มสายชูหมักจากสับปะรดโดยใช้เทคโนโลยีการทำแห้งเพื่อพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพเชิงพาณิชย์ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (สวก.)

ปี 2565 การพัฒนาผงตับปลาทูน่าเพื่อเป็นแหล่งโปรตีนทางเลือก (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.

ปี 2565 การพัฒนาส่วนประกอบฟังก์ชันที่มีสมบัติเชิงหน้าที่เฉพาะจากส่วนเหลือของอุตสาหกรรมแปรรูปปลาทูน่าบรรจุกระป๋อง (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.

ปี 2565 การพัฒนาสารเพิ่มกลิ่นรสจากอวัยวะภายในปลาทูน่า (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.

ปี 2566 การพัฒนากระบวนการสกัดด้วยคาร์บอนไดออกไซด์วิกฤตยิ่งยวดและประเมินคุณภาพของน้ำมันและใยอาหารจากกากถั่วเหลือง (โอคารา) (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.

ปี 2566-2567 การพัฒนากระบวนการสกัดสารสำคัญกลุ่มแคโรทีนอยด์ในมะม่วงและทดสอบฤทธิ์ชะลอจอประสาทตาเสื่อมด้วยเทคโนโลยีโอมิกส์ เพื่อประยุกต์ใช้เป็นสารอาหารเชิงหน้าที่ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (สวก.)

ปี 2566-2568 การพัฒนาแนวคิดการใช้ประโยชน์อย่างยั่งยืนสำหรับโอคารา (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากคณะกรรมการวิจัยสถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร

บทความวิจัยในวารสารวิชาการ

ระดับชาติ

- Chomdao Sikkhamondhol, Chowladda Teangpook, Sumitra Boonbumrung, Sirivatana Chittrepol, "Quality of bread added turmeric(Curcuma longa):powder, essential oil and extracted residues", Asian Journal of Food and Agro-Industry 2 (04) (2009) 690-701

- มยุรี เมืองมูล, ศิริกาญจน์ จันทร์ถาวรพานิช, PISIT DHAMVITHEE, Anuvat Jangchud, Sumitra Boonbumrung, "Firmness changes of fresh-cut durian cv. Monthong and Chanee dependent on storage temperatures", วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 43 (3) (2012) 564-567

ระดับนานาชาติ

ชื่อ	ดร.สุมิตรา บุญบำรุง		
ตำแหน่ง	นักวิจัย ชำนาญการ	**สังกัด**	ฝ่ายเคมีและกายภาพอาหาร สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร

- Sumitra Boonbumrung, "Properties of Spray-dried Rice Starch Microcapsule", Kasetsart Journal (Natural Science)(วารสารวิทยาสารเกษตรศาสตร์ สาขาวิทยาศาสตร์) 39 (4) (2005) 730-738

- KOHJI YAMAKI, Tadashi Yoshihashi, HUONG THI THU DO, Patcharee Tungtrakul, Sumitra Boonbumrung, "Simple, Selective, and Rapid Quantification of 1-Deoxynojirimycin in Mulberry Leaf Products by High-Performance Anion-Exchange Chromatography with Pulsed Amperometric Detection", Journal of Food Science 75 (3) (2010) C246-C250

- Kulapichitr, F., Borompichaichartkul, C., Pratontep, S., Lopetcharat, K., Sumitra Boonbumrung, Suppavorasatit, I., "Differences in volatile compounds and antioxidant activity of ripe and unripe green coffee beans (Coffea arabica L. โ€□Catimorโ€□)", Acta Horticulturae 1179 (2017) 261-268

- Nukoon Pupan , PISIT DHAMVITHEE, Anuvat Jangchud, Sumitra Boonbumrung, "Influences of different freezing and thawing methods on the physico-chemical, flavor, and sensory properties of durian puree (cv. Mothong)", JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION "_" ("_") (2018) 1-12

- Suwannaprom, N., Keeratipibul, S., Sumitra Boonbumrung, Ngamchuachit, P., "Effect of storage temperature and time on volatile profile of fresh-squeezed Thai lime juice", Acta Horticulturae 1205 (2018) 381-386

- Vipa Surojanametakul, Sumitra Boonbumrung, Patcharee Tungtrakul, Warunee Varanyanond, Kritsana Temtrakool, Tadashi Yoshihashi, "Encapsulation of Natural Flavor from Pandanus amaryllifolius Roxb. in Rice Starch Aggregates", Food Science and Technology Research 25 (4) (2019) 577-585

- Korkitpoonpol, J., Suwannaprom, N., Keeratipibul, S., Wongravee, K., Phuwapraisirisan, P., Xiao, L., Sumitra Boonbumrung, Ngamchuachit, P., "Flavor Profile in Fresh-squeezed Juice of Four Thai Lime Cultivars: Identification of Compounds that Influence Fruit Selection by Master Chefs", Applied Science and Engineering Progress 13 (2) (2020) 146-157

- Tongsai, S., Kamolwan Jangchud, Anuvat Jangchud, Tepsongkroh, B., Sumitra Boonbumrung, Prinyawiwatkul, W., "Relationship between sensory and chemical properties of Assam green teas under different pan-firing and rolling time conditions", International Journal of Food Science and Technology 57 (5) (2022) 3116-3127

- Wanida Pan-utai, Siriluck Iamtham, Sittiruk Roytrakul , Sarn Settachaimongkon , Ladda Sangduean Wattanasiritham, Sumitra Boonbumrung, Juta Mookdasanit, Sayamon Sithtisarn , "Arthrospira platensis Mutagenesis for Protein and C-Phycocyanin Improvement and Proteomics Approaches", Life 12 (6) (2022) 911

- Wanida Pan-utai, Siriluck Iamtham, Sumitra Boonbumrung, Juta Mookdasanit, "Improvement in the Sequential Extraction of Phycobiliproteins from Arthrospira platensis Using Green Technologies", Life 12 (11) (2022) 1-19

- Aunchalee Aussanasuwannakul, Sumitra Boonbumrung, Thidarat Pantoa, "Valorization of Soybean Residue (Okara) by Supercritical Carbon Dioxide Extraction- Compositional, Physicochemical, and Functional Properties of Oil and Defatted Powder", Foods 12 (14) (2023)

- Sumitra Boonbumrung, Nantipa Pansawat, Pramvadee Tepwong, Juta Mookdasanit, "Effect of Maillard reaction with xylose, yeast extract and methionine on volatile components and potent odorants of tuna viscera hydrolysate", Fisheries and Aquatic Sciences 26 (6) (2023) 393-405

บทความวิจัยในการประชุมวิชาการ

ระดับชาติ

- พิเชษฐ์ น่วมทนงค์, Sumitra Boonbumrung, Juta Mookdasanit, "Comparison of aroma and flavor between cooked and dried soft shell crab", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 46 (2008)

- Sumitra Boonbumrung, จินตนา บุนนาค, นันธิญา วงศรีแก้ว, วาสนา สติมั่น, "Aroma analytical method of young-green glutinous rice and its flavor improvement", การประชุมวิชาการพืชสวนแห่งชาติครั้งที่ 7 " พืชสวนไทยใต้ร่มพระบารมี " (2008)

ชื่อ	ดร.สุมิตรา บุญบำรุง		
ตำแหน่ง	นักวิจัย ชำนาญการ	**สังกัด**	ฝ่ายเคมีและกายภาพอาหาร สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร

- Sumitra Boonbumrung, Juta Mookdasanit, "Aroma of Natural Mulberry Tea", การประชุมวิชาการหม่อนไหมระดับชาติ ครั้งที่ 1 (2008)

- Sunanta Boonchouy, Sumaporn Kasemsumran, WARUNEE THANAPASE, Wanchai Worawattanamateekul, Sumitra Boonbumrung, Juta Mookdasanit, "Determination of peroxide value, acid value and anisidine value in fish oil using near-infrared spectroscopy", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 47 (2009)

- ชนิต ชนะปาลพันธุ์, PISIT DHAMVITHEE, Anuvat Jangchud, Sumitra Boonbumrung, "Evaluation of the odorants in durian CV. Monthong by GC-TOFMS and electronic nose", การประชุมวิชาการมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 49 (2011)

- PISIT DHAMVITHEE, Anuvat Jangchud, Sumitra Boonbumrung, "Evaluation Changes on Softening of Fresh-Cut Durian cv. Monthong by Using Kinetic Reaction", การประชุมวิชาการ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 49 (2011)

- นส.ศิริกาญจน์ จันทร์ถาวรพานิช, PISIT DHAMVITHEE, Anuvat Jangchud, Sumitra Boonbumrung, "Explanation in changes on softening of fresh-cut durian cv. Monthong by using Kinetic reaction", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 49 (2011)

- มยุรี เมืองมูล, ศิริกาญจน์ จันทร์ถาวรพานิช, PISIT DHAMVITHEE, Anuvat Jangchud, Sumitra Boonbumrung, "Temperature dependent on the firmness of fresh-cut durian cv. Monthong and Chanee", 10th National Postharvest Technology Conference 2012 (2012)

- Pimtip Powirode, Juta Mookdasanit, Wanwimol Klaypradit, Sumitra Boonbumrung, "Characterization the volatiles components of Tom Yum essential oil isolated from Supercritical Fluid Extraction and Steam Distillation", The 8th Thailand –Taiwan Bilateral Conference on “Science Technology and Innovation for Sustainable Tropical Agriculture and Food”. (2014)

- ลลิกา วัฒนาภิรมย์สกุล, Sumitra Boonbumrung, Nantipa Pansawat, Juta Mookdasanit, "Ready-To-Drink Fish Essence Soup Production", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 53 (2015)

- วรรณิภา พูลทรัพย์, Juta Mookdasanit, Soranuth Sirisuay, Sumitra Boonbumrung, สุพัตรา ธรรมโสม, Arinthip Thamchaipenet, "Determination of Earthy Aroma and Sensory Evaluation of Nile Tilapia Cultured in Earthen Ponds", การประชุมวิชาการระดับชาติ ครั้งที่ 2 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตศรีราชา ประจาปี 2560 (2017)

- อภัสดา มีศิลป์, Juta Mookdasanit, Nantipa Pansawat, Sumitra Boonbumrung, วรรณวรางค์ วัชรนานันท์, "Flavor Enhancement of the Protein Hydrolysate Extract from Shrimp By-Product", การประชุมวิชาการระดับชาติ ครั้ง ที่ 2 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตศรีราชา ประจาปี 2560 (2017)

- Juta Mookdasanit, Sumitra Boonbumrung, พิเชษฐ์ น่วมทนงค์, "Comparison of Flavor Isolation Methods for Mud Crab (Scylla serrata) Analysis", การประชุมวิชาการประมง ประจำปี 2563 (2020)

- Thipthida Kaewtathip, Gassinee Trakoontivakorn, Sumitra Boonbumrung, Pramuan Saithong, Thidarat Pantoa, Wassana Narasri, "Impact of maturity at harvest on ripening, quality and volatile compounds in palmyra palm (Borassus flabellifer) fruit pulp", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 60 (2022)

ระดับนานาชาติ

- Sumitra Boonbumrung, Juta Mookdasanit, "Inhibitory effects of Thai herb essential oils and their composition on the formation of N-Nitrosodimethylamine.", 39th International Symposium on Essential Oils (2008)

- Sumitra Boonbumrung, เขมาภรณ์ บุญบำรุง, ณัฐพล ปลอดทอง, พรทิพย์ ปานอินทร์, "Antibacterial activity and chemical composition of the essential oils from Thai medcinal plants against nosocomial pathogens", 39th International Symposium on Essential Oils (2008)

- Juta Mookdasanit, Sumitra Boonbumrung, "Biochemical and Sensory Changes of Soft Shell Mud Crab (Scylla serrata) during Chilled Storage", The 5th World Fisheries Congress (2008)

- Chowladda Teangpook, Sumitra Boonbumrung, Sirivatana Chittrepol, "Qualities of Bread added with Curcuma longa:Powder, Essentail oil and Extracted Residue", Food Innovation Asia Conference 2009 (2009)

ชื่อ	ดร.สุมิตรา บุญบำรุง		
ตำแหน่ง	นักวิจัย ชำนาญการ	**สังกัด**	ฝ่ายเคมีและกายภาพอาหาร สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร

- Chomdao Sikkhamondhol, Chowladda Teangpook, Sumitra Boonbumrung, Sirivatana Chittrepol, "Qualities of Bread Added with Curcuma longa : Powder, Essential Oil, and Extracted Residue", Food Innovation Asia Conference 2009, 11th Agro-Industrial Conference (2009)

- Sumitra Boonbumrung, Juta Mookdasanit, "Characteristic Volatile Compounds of Tom Yum Flavor", The International Symposium on Medicinal and Aromatic Plants (2011)

- Sumitra Boonbumrung, Juta Mookdasanit, "Aroma Compositions of Siam Cardamom Shoot Identified by SPME/GC-MS", The International Symposium on medicinal and Aromatic Plants (2011)

- Sumitra Boonbumrung, อ.ดร.เขมาภรณ์ บุญบำรุง, ภูมรินทร์ เสือคล้าย, มิญช์ คร้ามอยู่, "Effect of Plant Extracts on Biofilm Formation from Pseudomonas aeruginosa", The International Symposium on Medicinal and Aromatic Plants (2011)

- Nukoon Pupan, PISIT DHAMVITHEE, Chanit Chanapalpun, Anuvat Jangchud, Sumitra Boonbumrung, "Characterization the odorant of durian (cv. Chanee) by using gas chromatography time-of-flight mass spectrometer, general descriptive analysis and electronic nose", Food Innovation Asia Conference 2012 (2012)

- Chanit Chanapalpun, PISIT DHAMVITHEE, Anuvat Jangchud, Sumitra Boonbumrung, "Comparative volatile compound of Chanee and Monthong durian cultivars using gas chromatography-time-of-flight mass spectrometry (GC-TOFMS)", International Seminar On Food and Agricultural Sciences 2012 (ISFAS 2012) (2012)

- นส.มัลลิกา วัฒนาภิรมย์สกุล, Juta Mookdasanit, Nantipa Pansawat, Sumitra Boonbumrung, "Product Development of Ready-to-Drink Salmon soup.", 3rd International Fisheries Symposium (2013)

- ขวัญหทัย นาคจู, Juta Mookdasanit, Sumitra Boonbumrung, กาญจนา มหัทธนทวี, Wanwimol Klaypradit, "Flavor characterization of natural shrimp flavor obtained from shrimp head by using HS-SPME/GC-MS", International Fisheries Symposium-IFS2012 (2013)

- Witcha Treesuwan, Thipthida Kaewtathip, Sumitra Boonbumrung, Plernchai Tangkanakul, "Investigation of the odor active compounds in soymilk during cooking and whey addition", 1st Joint ACS AGFD – ACS ICSCT Symposium on Agricultural and Food Chemistry (2014)

- นายนุกูล ภู่พันธ์, PISIT DHAMVITHEE, Anuvat Jangchud, Sumitra Boonbumrung, "Effect of freezing methods and freeze-thaw cycles on chemical and physicochemical quality of frozen blended durian (cv. Monthong)", 17th Food Innovation Asia Conference 2015 (FIAC 2015)
Innovative ASEAN Food Research towards the World
(2015)

- Kulapichitr, F., Borompichaichartkul, C., Pratontep, S., Lopetcharat, K., Sumitra Boonbumrung, Suppavorasatit, I., "Differences in volatile compounds and antioxidant activity of ripe and unripe green coffee beans (Coffea arabica L. โ€□Catimorโ€□)", Acta Horticulturae (2017)

- Walairut Chantarapanont, ปริญญารัตน์ ศรีทุมมา, Sumitra Boonbumrung, "Odor Composition Analysis in Cotton Towels with the Growth of Microorganisms Isolated from Musty Clothes", The 10th Bilateral Conference between Kasetsart University and National Pingtung University of Science and Technology (2018)

- Suwannaprom, N., Keeratipibul, S., Sumitra Boonbumrung, Ngamchuachit, P., "Effect of storage temperature and time on volatile profile of fresh-squeezed Thai lime juice", Acta Horticulturae (2018)

- Wanida Pan-utai, Siriluck Iamtham, Dr. Sittiruk Roytrakul, Dr. Sarn Settachaimongkon, Ladda Sangduean Wattanasiritham, Sumitra Boonbumrung, Juta Mookdasanit, Dr. Sayamon Sithitisan, "Peptidome comparison of Arthrospira platensis control and chemical mutagenesis using diethyl sulfate", International Conference on Algal Biomass, Biofuels and Bioproducts (AlgalBBB 2021) (2021)

รางวัลผลงานวิจัย/สิ่งประดิษฐ์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ ดร.สุมิตรา บุญบำรุง **ตำแหน่ง** นักวิจัย ชำนาญการ	**สังกัด** ฝ่ายเคมีและกายภาพอาหาร สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
- รางวัลนวัตกรรมระดับบัณฑิตศึกษา มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ปี 2556 วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ประจำปี 2557 เรื่อง "วัสดุป้องกันกลิ่นทุเรียน" จาก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	

ผลงานวิจัยนี้เป็นรายการรวบรวมระหว่างปี 1 มกราคม 2547 - 24 เมษายน 2567